



FORMULES & MENUS

DÉJEUNERS GROUPES

Midi

‘tout Bon tout Maison’

CHAI BRONGNIART - 33 place de la Bourse - 75002 Paris

CONTACT : Charlotte Demonceau - events@chaibrongniart.com - 06 86 58 24 69

Formule Frichti

entrée + plat ou plat + dessert

24,90 €ttc

ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique

Gaspacho andalou,
huile verte, croûtons, chorizo extra croustillant

Pastèque, fête à l'origan et menthe,
oignon rouge, sumac, graines de courge grillées

Belle tartine de sardinettes,
mousse de beurre en persillade, céleri branche acidulé,
salade d'herbes

L'Oeuf mayo 'comme on l'aime'
citron confit, olives taggiasche, croûtons au thym

La terrine d'Olivier au porc fermier,
foie de volaille et herbes fraîches, moutarde à l'ancienne,
pickles de légumes

Haricots verts et aubergines fondantes,
pistou basilic-épinard, câpres croustillantes et amandes
effilées au miso

PLATS individuels

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique au delà de 15

Tomates d'été, foccacia perdue façon « pan con tomate »,
gratinée au parmesan, mozzarella di bufala, vinaigre de tomate

Courgettes grillées au zaatar, gros blinis sarrasin,
purée de courgettes, houmous de pois chiches,
pois chiches croustillants aux épices

Haut de cuisse de volaille fermière,
ricotta et herbes, légumes d'été confits,
huile au piment d'Espelette

Tentacule de poulpe snackée,
oignons caramélisés, sauce chimichurri, carottes entières rôties au thym,
purée de carottes acidulées

Bœuf effiloché en salade, pommes de terre grenailles,
légumes crus et cuits en vinaigrette acidulée, sauce gribiche

L'Aubrac en tartare thaï,
bœuf Aubrac, citronnelle, gingembre, soja, sésame, poudre de riz séché,
basilic thaï et frites

Polpettes de poisson,
fenugrec et curcuma, sauce tomate de la mama, riz noir aux herbes

La saucisse Aveyronnaise en hot dog,
pain brioché artisanal, oignons confits et crispy, cornichons aigre doux,
tomme fraîche d'Aveyron et Vieux Rodez, ketchup spicy, salade verte

Salade César du Chai,
romaine, poulet ultra moelleux mariné citron zaatar, bacon grillé,
parmesan copeaux, croûtons au thym, sauce César citronnée

DESSERTS

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique au delà de 15

Chou craquelin cacahuètes,
caramel bien coulant, praliné cacahuète, crème montée
mascarpone vanille, éclats de feuillantine chocolatées et
chouchous cacahuètes

Financier amande-coco
compotée d'abricots au romarin, brunoise d'abricots,
mascarpone vanillée, copeaux de noix de coco torréfiés

Clafoutis aux cerises,
coulis de cerises estragon, amandes effilées caramélisées

Ganache chocolat noir-patate douce,
riz soufflé caramélisé, huile d'olive vierge et fleur de sel

Nage de nectarine,
sirop à la verveine, pistache caramélisée et
groseilles

3 fromages à l'assiette
Saint Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses

choix au dessus de 10 personnes & menu unique au delà de 20 personnes

Formule Musette

entrée + plat + dessert

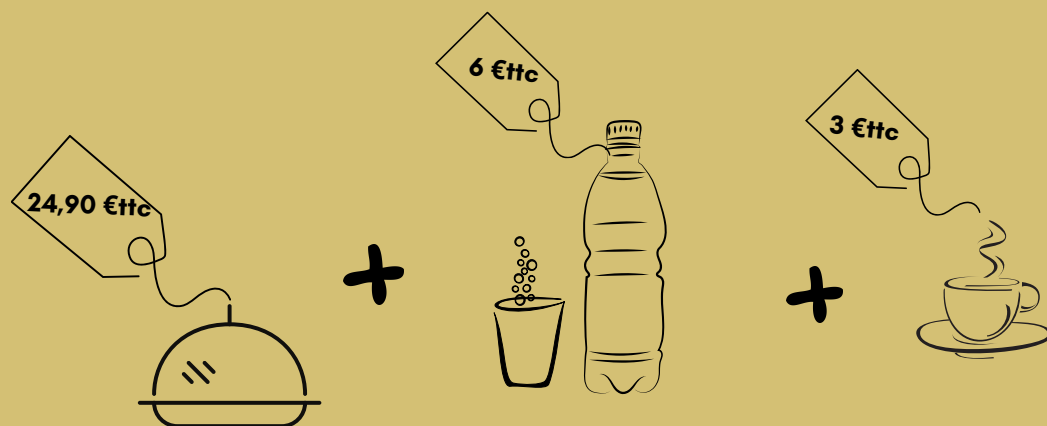
33 €ttc

Offre Frichti

- entrée
- plat

ou

- plat
- dessert



1 MENU FRICHTI

1 forfait soft

1 café ou thé

= 33,90 €ttc

Offre Musette

- entrée
- plat
- dessert



1 MENU MUSETTE

1 forfait soft

1 café ou thé

= 42 €ttc





NOS CONDITIONS :

- ✓ formules possibles de 10 à 60 personnes
- ✓ **choix à nous communiquer au dessus de 10 sur une sélection de 3 entrées - 3 plats - 3 desserts et menu unique à partir de 20 convives (sauf intolérances alimentaires annoncées en amont)**
- ✓ un fichier excel vous sera fourni pour nous communiquer les choix des convives mini 48h avant
- ✓ le nombre de convives sera arrêté 48 h avant et servira de base de facturation finale
- ✓ empreinte cb sur 50% du devis pour bloquer la réservation + paiement global par cb le jour même
ou
acompte de 50% du devis par virement pour bloquer la réservation + solde à J+3 du dîner
- ✓ possibilité d'ajouter les extras au devis validé sur la facture finale